



februari 2007, nummer 106

GIJ ZULT GENIETEN

Gij zult genieten is een onafhankelijk tijdschrift, uitgegeven door Bierproefgenootschap "Gij zult genieten" te Zwolle. Het tijdschrift verschijnt maximaal negen maal per jaar en is gratis voor de leden.

"Gij zult genieten" (voor het eerst bijeen op 30 november 1993) is een genootschap van biergenieters, die onder meer door proeven en beoordelen van bieren, het houden van excursies naar daartoe gepaste gelegenheden, het (laten) geven van voordrachten, het uitgeven van een eigen periodiek, etc. hun kennis en genoegten op het gebied van bier willen vergroten.

Eens per maand, steeds op de laatste maandag van de maand, houdt het genootschap een bierproefavond. De bijeenkomst begint om 20.30 uur en wordt gehouden in Café "'t Beugeltje", Krabbestraat 63 (aan de stadsmuur bij de Broerenkerk) te Zwolle. In de maanden juli, augustus en december is er geen proefavond.

De contributie bedraagt € 6,00 per avond. Uit deze contributie worden de zaalhuur voldaan evenals de te proeven bieren betaald. Wie niet aanwezig is, hoeft niet te betalen. De penningmeester houdt inkomsten en uitgaven bij en brengt daarvan jaarlijks (in november) verslag uit. Het genootschapjaar loopt van november tot en met oktober.

Consumpties, die voor of na de bijeenkomst genuttigd worden, zijn voor eigen rekening.

Bij opheffing van het genootschap (hetgeen Bacchus verhoede) zal een eventueel voordelig saldo verdeeld worden onder de leden en wel naar rato van hun aanwezigheid tijdens het bestaan van het genootschap.

HET BESTUUR VAN "GIJ ZULT GENIETEN"

Eric Krijnen	voorzitter	
P.C. Hoofstraat 2	8023 AK ZWOLLE	(038) 453.4191
Anno Buis	penningmeester & ledenadministratie	
Commissarislaan 148	8016 LV ZWOLLE	(038) 460.1890
Gerrit Mulder	logistiek	
Glanerbeek 133	8033 GB ZWOLLE	(038) 454.6890
Frits Coers	reizen & recreatie + webmaster	
De Savornin Lohmanln 9	8014 AM ZWOLLE	(038) 460 3886
Wim van der Spek	culinair	
Eigenaar Little Valley Brewery in Hebden Bridge (Engeland)		
Henk Brassien	publicaties en tijdschrift	
Thorbeckegracht 3/C	8011 VL ZWOLLE	(038) 422.3214

Iemeel redactieadres: gij.zult.genieten@planet.nl
Website: <http://www.gijzultgenieten.nl>

DE VOORPLAAT

Franka op een terrasje, ergens in België (met toestemming van de tekenaar, Henk Kuypers).

Een woord vooraf

Nog meer genieten?

Berichtje uit De Swollenaer van maandag 19 februari (horecapagina):

Onder het motto "Gij zult genieten" schenkt café **De Hetebrij** als enige Zwolse horeca *Sallands landbier*. Het bruinkleurige smaakvolle biertje heeft een alcoholpercentage van 4,9 en wordt speciaal voor de horeca door Drankenhandel Korbeld uit Raalte gebrouwen. Volgens Elles van Hetebrij wordt de Sallander door haar klanten bijzonder gewaardeerd.

Namaak 24 Uur

Uit diezelfde Swollenaer en uit dezelfde rubriek:

Dus (? Hoezo, dus. HB) we zijn benieuwd wat café **De Belgische Keizer** in het weekend van 3 en 4 maart de klanten te bieden heeft. Dan vindt namelijk de 24 uur van Belgisch Speciaalbier plaats. Is de Keizer een goede gastheer en gedraagt hij zich als een ware ambassadeur?

Ach Het blijft natuurlijk namaak. Wij gaan mooi naar de echte 24 Uur (met een hoofdletter U).

In dit nummer

- Het verslag van de proefavond van januari 2006,
- Koken met bier: Schapenborst op z'n Brugs,
- Bericht over Zythos Bierfestival 2007, Sint Niklaas, België

Henk Brassien

De proefavond van 29 januari 2007

Aanwezig: Anno, Hans, Leon, Henk, Nico, Pedro, Martin, Hans, Martin, Olaf, Frits, Gerard, Erik, Gerrit

De opkomst was deze proefavond groter dan we lange tijd hebben gehad. Maar liefst 14 genietters hadden zich gemeld voor deze eerste proefavond van 2007. We mochten een viertal nieuwe gezichten verwelkomen, Martin en Hans van de ZHTC en Olaf en (andere) Martin van de personeelsvereniging van de Frion. Zij hadden beloofd ons nog een keer te verblijden met een bier als dank voor het organiseren van de proefavond voor de PV.

Op 13 januari mochten de eminentere heren van ons genootschap een proeverij organiseren voor een aantal dames(!) van biergilde Odi Quidnie. Deze proeverij was volgens de organisatoren een groot succes en voor herhaling vatbaar, al was het omdat het ditmaal niet voor alleen maar mannen was, maar voor jonge dames die, gezien de consternatie bij het vertellen van het verhaal over deze proeverij, het nodige hebben losgemaakt.

Verdere mededelingen tijdens deze proefavond waren Pedro heeft nieuwe verlichting gedoneerd zodat we naast ruiken en proeven ook kunnen zien wat we iedere proefavond drinken. De TV uitzending van TV Zwolle was erg geslaagd. We hebben een DVD gekregen die Frits voor de liefhebbers zal vermenigvuldigen. Opgaven voor de reis naar St. Niklaas kunnen tot deze proefavond. Deelnemers zijn Anno, Kitty, Zus Anno, Zwager Anno, Fré, Frans, Henk, Frits en Hans (vriend Frits). Later krijgt Frits nog opgave van Nico S. en vriendin.

De bieren

De mannen van Frion hadden deze avond voor maar liefst twee bieren gezorgd zodat we in totaal uitkwamen op vier bieren. Dat leek iedereen wel een beetje veel van het goede en daarom is besloten er drie te proeven en een te bewaren voor de proefavond van februari.

Wij proefden de volgende bieren:

1. Librije bier (speciale versie van IKI bier met gember)
2. Winterkoninck
3. Grimbergen Tripel

Librije bier:

Dit is een speciale versie van IKI bier, een Speciaalbier gemaakt van groene thee. Voor de Librije is er nog gember aan toegevoegd.

Olaf: Lekker, fris, perfect voor zomermaanden, heerlijk bier. 7

Martin: Nasmaak is later droger, muffiger. Zacht biertje. 7

Hans: Eerst wat minder, te koud. Later lekker. 7,5

Martin: 1e indruk niet zo goed, te koud. Later lekker. 6,5 - 7,5

Pedro: Uitstekend bier na een fietstocht op een hete dag. Goede balans, fris. 7 - 8

Nico: Veelbelovend bier. 1e smaak fris, citroen. Later minder, droge nasmaak. 8 - 7

Henk: Meer ice-tea dan bier. Lekker fris. Mist de gember. 6,5 - 6,5

Leon: Beetje kruidig. Proef geen gember. Durf discussie aan met Jonnie Boer over gembermaak. 8 - 8

Hans: In begin heel lekker, vol, dik. Toen hij warmer werd, werd hij minder. 8 - 7

Anno: Aangenaam verrast. Lekker fris, dorstlessen. 7 - 7

Erik: Vol van smaak, in balans. De droge nasmaak komt misschien door de gember.

Bier dat uitnodigt. 8

Gerrit: Romig zacht pils met lichtbittere nasmaak. 7,5 – 7
Gerard: Dit bier heeft geen bouquet. Mild kruidig, volle smaak. 7 – 6
Frits: Geen geur, lekker fris, lekkerder dan de gewone IKI. 7

Winterkoninck:

Gerard: Heerlijke geur, kersen, amandelachtig. Winterbier is zoeter, zwaarder, voller. 7
Gerrit: Geur heerlijk, kleur fantastisch. Bitterigheid lekker. 7 – 7,5
Frits: Lekkere geur, plakkerig, zoet. 5
Olaf: Geur lekker, vlak bier, vollere smaak. 7
Martin: Kleur mooi. Te waterig voor winterbier. 7 – 5
Hans: Als je door blijft drinken goed, anders niet lekker. 7 – 4,5
Martin: Geur lekker, smaak lekker. 7 – 5,5
Pedro: Geur veelbelovend, smaak chemisch. 6,5 – 6
Nico: Weinig geur, onprettige combi van kruidig en ale. 6 – 5
Henk: Teleurstelling. Smaak dooft heel snel, geen kerstbier. Vogeltje dat zelfs in een fluitje niet meer fluit. 6- - 5-
Leon: Moeilijk bier. Met Pedro eens. 7 – 6
Hans: Ruikt stevig naar kersen. Eerste slok viel tegen. Bitterigheid ging wennen. 6 – 6,5
Anno: Geur lekker. Lekker in het begin. Droge nasmaak, ging tegenstaan. 7 – 7
Erik: 6 – 4
Frans: Bier heeft het geprobeerd, is niet gelukt. Oude sokken, geen goede verhouding. 7 – 5

Grimbergen Tripel:

Hans: Vaag. Niet bewust geproefd. Vol, iets te zoet. Springt er niet uit. 7
Leon: Pedro is mijn vader ☺. Erg lekker bier 8 – 8
Henk: Lichte geur van terpentijn. Geen tripel liefhebber. 6 – 7
Nico: Onaangename gistgeur. Veel alcoholgeur. Goede balans 6,5 – 7,5
Pedro: Ontdekking: neutraal staat niet bij het aroma op het formulier. Mondgevoel vol, staat ook niet op formulier. 7 – 8
Martin: Erg lekker. Lange nasmaak. Blijft golvend hangen. 8 – 8,5
Hans: Feestje in de mond. 7,5 – 8
Martin: Te zacht, te romig. 8 – 7,5
Olaf: Heerlijke geur. 8 – 8
Frits: Lekker. 7 – 7,5
Gerard: Half vol. Typisch Grimbergen. Voor beginners. 6,5 – 6,5
Gerrit: Veels te vullend, machtig. 7,5 – 7
Frans: Mijn bier. 8 – 8
Erik: Zie Gerard, net Grolsch. 6 – 6,5
Anno: 7

Frits Coers

Koken met Bier: Schapenborst op z'n Brugs

Middeleeuws recept voor vier personen, afkomstig uit het boek “De echte Vlaamse Keuken” van Wina Born.
(Culinaire Boekerij, 1993, ISBN 90 215 2170 9).

De boodschappen

600 gram schapenborst, zout en peper, acht plakken vet spek, 4 plakken rauwe ham, tijm, laurier, een afgeschraapte peterseliewortel of enkele takjes peterselie, twee uien, twee wortelen, licht bier (maar de keuze staat een ieder natuurlijk vrij. Zou een Orvalleke wat kunnen zijn – HB?).

De bereidingswijze

Snijd het vlees in niet te kleine stukken. Eg op de bodem van een stoofpan vier plakken spek en de ham, daarop het vlees met peper en zout. Leg op het vlees de kruiden, de in ringen gesneden uien en de in plakjes gesneden wortelen. Dek dit af met de resterende plakken spek en giet er zoveel bier op, dat alles net onder staat. Zet de pan in een voorverwarmde oven van 180° C en laat het daarin gaan stoven.

In de pan op tafel brengen; geef bloemig gekookte aardappelen erbij.

Tip

De zoete wortelen dienen om de bitterheid van het bier te neutraliseren. Om dit te voorkomen kan een scheepje suiker worden toegevoegd. Voor een zoet gerecht hoeft niet te worden gevreesd.
Met kan dit zeer traditionele vleesgerecht ook bereiden op zacht vuur met een plaatje (dat spreekt mij meer aan – HB).

Om de pan zeer goed af te dekken (en daarmee de smaak beter vast te houden) kan men langs de rand een dun rolletje aanbrengen van een meel-en-waterpapje.

Henk Brassien

Mededeling: Zythos Bierfestival in Sint Niklaas

In het eerste weekend van maart (zaterdag 3 en zondag 4) is het weer zover: het jaarlijkse ZBF Bierfestival van Zythos (zie www.zythos.be). 48 stands met zo'n 200 verschillende bieren. Uit fles en van het fust. Vooral kleinere brouwers nemen deel.



Een unieke kans om ook eens een ander Belgisch Bier te proeven.

Sinds een jaar of wat gaat een - in aantal variërend - groepje Genieters een weekend naar Sint Niklaas, de plaats vlakbij Antwerpen, alwaar al dit moois plaatsvindt.

Of er nog plaats is om mee te gaan? Sjef R&R kan het vanavond zeggen (de kans is evenwel klein, vrees ik!).

Henk Brassien

HET ELFDE GEBOD, GIJ ZULT GENIETEN



Het Elfde Gebod is een hemels, goudblond bier van hoge gisting extra zwaar gebrouwen met zuivere gerstemout en fijne hop, door de Brabantse Hoogstbrouwerij de Drie Hoefijzers, die zich ten doel stelt authentieke speciaalbieren uit het Groot-Brabant van 1628 te handhaven.

Het is een krachtig bier met een volmondige bitterzoete smaak, dat toch gemakkelijk drinkt. Daardoor zal het moeilijk zijn de verleiding van dit bier te weerstaan.

Servere het bij 7° C in het originele rondborstige Elfde Gebod glas.

